

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Ich habe einen neuen Lieblingskuchen 😊 mit Ananas 🍍 und Kokosnuss 🥥 ... Augen zu ... schmecken ... und man denkt sofort an Sonne ☀️ Palmen 🌴 Urlaub 😊...

Nachdem mir mein Mann letztens offenbart hat, dass er Kokos total gerne mag und ich total überrascht war (wie lange sind wir noch mal verheiratet 🤔) ... habe ich mich auf die Suche gemacht und bin bei @MixGenuss fündig geworden.

Auf dem Ofenzauberer gebacken...

Ananas küsst Kokosnuss Kuchen

Zutaten :

Für die Streusel

- 👉 75g kalte Butter
- 👉 50g Mehl
- 👉 40g Zucker
- 👉 40g Kokosraspeln

Für den Teig:

- 👉 300g Vollmilchjoghurt
- 👉 4 Eier
- 👉 1/4 TL Zimt
- 👉 230g Zucker
- 👉 400g Mehl
- 👉 1 P Backpulver
- 👉 50g Kokosraspeln

Für den Belag:

- 👉 bis 500g Ananasscheiben

Zubereitung:

- 👉 Streuselzutaten in den Mixtopf geben und 8sek./ Stufe 4 mixen und umfüllen
- 👉 Backofen vorheizen 180 Grad Ober- und Unterhitze
- 👉 für den Teig Joghurt, Eier, Zimt und Zucker in den Mixtopf geben 30sek./ Stufe 5 mixen. Mehl, Backpulver und Kokosraspeln zugeben und 25sek./ Stufe 5 untermischen
- 👉 Teig auf den gefetteten Ofenzauberer geben und glattstreichen. Ananas in Stücke schneiden und belegen. Im vorgeheizten Backofen 10 min vorbacken
- 👉 dann Streusel auf dem Kuchen verteilen und Ca. 30min fertig backen.

Tipp: beim nächsten Mal probiere ich diesen Kuchen statt mit Ananas mit Mango bzw. Heidelbeeren aus!

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.

Eure Petra
